

PAT-NO: JP357177683A  
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 57177683 A  
TITLE: MATERIAL FOR PEANUT "TOFU" AND ITS MAKING  
METHOD  
PUBN-DATE: November 1, 1982

INVENTOR-INFORMATION:  
NAME  
OKUBO, MITSUO

ASSIGNEE-INFORMATION:  
NAME  
RIYUUSHIN KOGYO KK  
COUNTRY  
N/A

APPL-NO: JP56062080  
APPL-DATE: April 24, 1981

INT-CL (IPC): A23L001/36

ABSTRACT:

PURPOSE: Peanuts are finely powdered in a low-temperature atmosphere and the powder is combined with starch to prepare the material for peanut TOFU (usually TOFU is curd made from soybean), then the material is boiled together with water and coagulated by cooling to make tasteful and nutritious peanut TOFU, which is readily made domestically.

CONSTITUTION: After raw or roasted peanuts are dipped in liquid nitrogen for a few minutes, they are crushed in a low-temperature atmosphere of lower than -65deg;C into a fine powder. An appropriate amount of starch such as arrow root powder or potato starch is added to the powder to prepare a material for peanut TOFU. The material is combined with an appropriate amount of

water,  
they are heated, casted into a mold and coagulated by cooling to give  
the  
objective TOFU. The material is storable for a long period of time,  
easy-to-handle, and so the TOFU is easily made at home by buying the  
material.

COPYRIGHT: (C)1982,JPO&Japio

⑬ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭57-177683

⑤ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 L 1/36

識別記号

庁内整理番号  
6971-4B

⑬ 公開 昭和57年(1982)11月1日

発明の数 2  
審査請求 有

(全 2 頁)

⑭ 落花生豆腐の材料並に製造方法

⑯ 特 願 昭56-62080  
⑰ 出 願 昭56(1981)4月24日  
⑱ 発 明 者 大久保光夫

堺市横塚台1丁目1番3号  
⑲ 出 願 人 流浸工業株式会社  
大阪府南河内郡美原町大保225  
番地  
⑳ 代 理 人 弁理士 西沢茂穂

明 細 書

1 発 明 の 名 称

落花生豆腐の材料並に製造方法

2 特 許 請 求 の 範 囲

- 1 低温雰囲気内で微粉化した落花生の微粉末に澱粉を混合してなる落花生豆腐の材料
- 2 低温雰囲気内で微粉化した落花生の微粉末に澱粉を混合してなる落花生豆腐の材料に水を加え煮た後温度を冷まし凝固させることを特徴とする落花生豆腐の製造方法

3 発 明 の 詳 細 な 説 明

この発明は、製法簡単で一般家庭でも安直に作れる栄養価の高い落花生豆腐の材料並に製造方法に関する。

従来、豆腐は大豆を主体とするものがほとんどで、ごまを主体とするごま豆腐が一部作られているに過ぎない。しかも、大豆を主体とする豆腐は、水に浸した大豆をひきくだき、その液を煮て、かすを去り、苦汁を加えて凝固させて作られ、また、ごま豆腐は、ごまの種子を臼で

すりつぶし、水を加えて濾過し、葛粉等の澱粉を加えて煮ながら焼つて作られており、その製法はなかなか手取のかゝるもので一般家庭では容易に作れなかつた。更にそれらの豆腐は、製造過程で、大豆やごまの種子を臼ですりつぶす際の発熱により、それらに含まれるビタミン、ミネラル等が変化し、油脂成分が酸化して人体に吸収しにくくなり、また腐敗し易くなり、分離されまたは濾過されて棄てられる部分に多くの栄養分が含まれている等の欠点を有した。

この発明は、従来になかつた栄養価の高い落花生豆腐を一般家庭でも安直に作るための材料および製造方法を提供するためになされたものである。

この発明に係る落花生豆腐の材料は、生のまゝまたは煮つた落花生を液体窒素に数分間浸漬した後大体-65度<sup>(以下)</sup>の低温雰囲気内で衝撃カフティングして出来た微粉末に適量のくず、じやがいも、またはその他の澱粉を混合してなる。落花生微粉末と澱粉との混合割合は好みに応じ

て測定することができるが、標準的には大体等量の割合とする。この混合粉末を適量つつ、例えば1食分またはその整数倍を紙または合成樹脂製の小袋、またはガラス製の小壺、あるいは金属製の小缶等の容器に密封すれば、保存、輸送、陳列、販売およびその他の取扱いに便利である。この落花生豆腐の材料は、落花生微粉末の代りに落花生をすりつぶしたペースト状のものに澱粉を混合したものでもよい。更にまた、各種の風味を出すために、この落花生豆腐の材料に各種の香辛料を混合してもよい。

上記材料により落花生豆腐を製造する場合には、所望の量の上記材料に適量の水を加え、加熱した後所望の形の容器に移し、冷まして凝固させて落花生豆腐を作る。この乾燥りながら煮るのが好ましい。

この発明によれば、この落花生豆腐の材料は一般家庭に、いつでも簡単に作れる美味で栄養価の高い落花生豆腐を提供し、しかもその材料の落花生微粉末は、予め低温微粉化により工場

で大量に製造され、ビタミン、ミネラル等が変化しておらず、含有油脂が酸化していないので人体に吸収されやすく、また腐敗し難いので、極めて栄養価の高い落花生豆腐の材料を提供する。煮つた落花生の微粉末を使用する場合は生の落花生の微粉末を使用したものより多少栄養価は劣るが、香ばしい落花生豆腐が得られる。また、従来の大豆豆腐やごま豆腐用の、臼ですりつぶした材料は、長期間の保存が出来ず、収納保管および輸送等取扱が不便で、製造する場所での都度所望の量だけの材料を作らなければならないが、この発明に係る落花生豆腐の材料は長期保存が出来、収納保管、輸送、陳列、販売その他の取扱が簡単で、所望の量だけいつでも入手出来、かつこの発明による製造方法によれば水を加えて煮るだけでよく、一般家庭でも、いつでも容易に所望の量の落花生豆腐を作ることができる。このようにこの発明は極めて優れた効果を有するものである。